

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Band: 43 (1970)

Heft: 10

Rubrik: Der Truppenhaushalt

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Der Truppenhaushalt

Unsere Rubrik, die zu verschiedenen Problemen rund um den Truppenhaushalt Stellung nimmt — nicht erschöpfend Auskunft gibt (noch kann) — sondern richtungsweisend ist. Sie soll zum Mitmachen, Mitdenken und Mitlösen anregen und anspornen.

Erstellen eines Verpflegungsplanes

(11. Folge)

Erste Soldperiode — Einsetzen der Desserts

Hört — hört! — die FüS Kp I/120 gibt's wieder ganz geschwollen. Extra-Arbeitsgang für die Desserts — nicht schlecht! — So und ähnlich tönt's wohl im ganzen Bat — wenn unsere Dessertideen die Runde machen. Und doch, so abwegig ist die Angelegenheit bei weitem nicht. Desserts im Truppenhaushalt? Kriegsgenügend? Mit einer normalen, bodenständigen, einfachen und zweckmässigen Truppennahrung vereinbar? Und doch — warum nicht? Denn: es kommt bloss darauf an, was man eben unter «Desserts» und im besonderen im Truppenhaushalt darunter versteht! Ganz im Gegensatz zur zivilen Küche fallen unseren Desserts nämlich sowohl ernährungstechnisch wie auch kulinarisch ganz bestimmte und zweckgebundene Aufgaben zu. Es sind dies

die Zufuhr von Schutzstoffen und
die Erhöhung des Sättigungswertes.

Desserts als Schutzstofflieferanten

Besonders dann, wenn die Truppe ausserhalb von stationären Einrichtungen der Witterung ausgesetzt ist — wie das im Biwak und während den Manövern speziell der Fall ist — aber auch im normalen Ausbildungsdienst hauptsächlich vorkommt — findet leider zwangsweise eine dementsprechend erhöhte Zufuhr von Schutzstoffen vielfach *nicht* statt. Bedingt durch verschiedene Faktoren sind die Kochkistenmenüs — auch wenn sie unter anderem viel Gemüse enthalten — nicht besonders schutzstoffreich. Das gleiche gilt auch für Menüs in stationären Kucheneinrichtungen. Durch das Lagern, Rüsten, Waschen und durch das Kochen und lange Warmhalten der fertigen Speisen geht auch in der gut eingerichteten Truppenküche ein sehr grosser Teil der Schutzstoffe verloren. Als wirkungsvollster Ersatz kommen schutzstoffreiche Desserts in Frage — und schutzstoffreiche Desserts sind vor allem frische Saisonfrüchte.

Dass als Dessert nur gut ausgereiftes Tafelobst eingekauft werden soll ist Voraussetzung — auch dass es vor der Abgabe in lauwarmem Wasser schonend gewaschen werden muss. Ein Hinweis für den Einkauf: Gute Erfahrungen haben wir gemacht mit dem stückweisen Bestellen der grösseren Sorten wie Birnen, Tafeläpfel — aber auch von Pfirsichen und grossen Pflaumen. Die Lieferanten haben in der Regel grosses Verständnis, wenn z. B. 130 Stück Tafelbirnen bestellt werden — und uns ist es erst recht dienlich, da nicht einige zuviel bestellte Kilos dieser meist nicht besonders lagerfähigen und heiklen Früchte in der Küche herumliegen und möglicherweise verderben.

Grundsatz: Als Schutzstofflieferanten eignet sich in erster Linie einheimisches Tafelobst, das stückweise eingekauft und vor der Abgabe schonend gewaschen werden soll.

Erhöhung des Sättigungswertes

Wohl einzigartig steht es mit dieser Aufgabe, die im Zivilleben kaum eine Parallele findet. Um den Sättigungswert zu erhöhen wird vorteilhaft eine kalorienreiche Süßspeise abgegeben. Verständlich, dass sich deshalb Crèmen verschiedenster Arten besonders eignen. Die in den Richtpreisen angegebenen Beträge können um ein Beträchtliches gekürzt werden, wenn Crèmen öfters

Verpflegungsplan für die 1. Soldperiode vom 10. — 21.10.

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
Mo 12. 10.	Einrücken Brot 200	18.—	Konservensuppe Speck, gekocht 120 Zw. Schwarztee/Zitr. Vpf: Sandw. / L'pain Äpfel	10.— 75.50 4.— 23.— 15.—	Gemüsesuppe Wurstweggen 2 Stck. Kopf-/Tomatensalat	10.— 120.— 15.—	
Di 13. 10.	Kakao VMP Butter 10 Konfitüre Tilsiter 20 Brot 300	49.— 13.— 6.— 13.— 27.—	Bouillon Carbonade HV 150 Spiralen Erbsli / Rüepli	4.— 122.— 13.— 20.—	passierte Suppe Camembert 1 / 12 Butter/Bergkäse 20 Schälkartoffeln 40	3.— 23.— 60.— 7.—	
Mi 14. 10.	Milch / Kaffee FM Konfi / Butter 10 Emmentaler 20 Mil-Biscuits 1/2 P Brot 200	31.— 19.— 15.— 32.50 18.—	Brotsuppe gebunden Rindsleber 130 Fenchel Kartoffelstock	4.— 81.— 20.— 25.—	Kartoffelsuppe Champignonsschnitt. Rotkabis- / 150 Kopfsalat Vanillecr. m. Früchten	6.— 97.— 14.— 20.—	
Do 15. 10.	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Greyerzer 20 Brot 300	31.— 13.— 6.— 15.— 27.—	Einlagesuppe Hackbraten VV 130 weisse Bohnen Kräuterkartoffeln	5.— 91.— 20.— 10.—	Mehlsuppe ger. 20 Rösti Tomatensalat Zw Vpf: SchwTee NP Schokoladewaffeln	16.— 30.— 24.— 9.— 62.50	
Fr 16. 10.	Kakao FM Butter 10 Konfitüre Dosenkäse 1/4 P* Brot 400	35.— 13.— 6.— 15.— 36.—	Konservensuppe Curry-Vore. VV 200 Trockenreis Lindenblütentee Äpfel	10.— 130.— 18.— 6.— 15.—	Reissuppe Fischfilets pan. 150 Mayonnaise Salzkart. (Stengeli) Kopfsalat	8.— 74.— 17.— 10.— 14.—	
Sa 17. 10.	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Greyerzer 20 Brot 200	31.— 13.— 6.— 15.— 18.—	Erbsensuppe Wienerli 1 P —.65 Kartoffelsalat	14.— 65.— 20.—	Bouillon Fleischspießli 120 grüne Bohnen Bratkartoffeln 10 %	— .50 15.— 3.50 3.50	
So 18. 10.	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Streichkäse 1/4 Brot 200	3.10 1.30 — .60 2.80 1.80	Crèmesuppe Schw.Plätzli pan. 120 Blumenkohl Pommes frites Dessert	1.— 16.— 3.40 4.80 5.—	Griessuppe geröstet gekochte Eier 2 Stück Gemüsesalat gemischter Salat	1.— 10.— 2.50	
Mo 19. 10.	Kakao VMP Konfi / Butter 10 Emmentaler 20 Mil-Biscuits 1/2 P* Brot 200	49.— 19.— 15.— 30.— 18.—	Fleischsuppe Siedfleisch VV 200 Lauchgemüse Salzkart. (halbe)	3.— 119.— 26.— 7.—	Kartoffel-Lauchsuppe Spaghetti nap. 20 Kopfsalat Fruchtjoghurt	11.— 31.— 14.— 35.—	
Di 20. 10.	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Greyerzer 20 Brot 300	31.— 13.— 6.— 15.— 27.—	Haferflockensuppe Fleischkons. 1 P Weichkäse 50 Früchte Schwarztee (Zucker-NP)	5.— 120.— 35.— 15.— 7.50	Minestrone Minestrone mit Speck, ger. 100 Lindenblütentee Choc-Ovo	25.50 63.50 6.— 35.—	
Mi 21. 10.	Frühstückskonserven Butter 20 Dosenkäse 3/4 P* Brot 300	35.— 25.— 45.— 27.—	Konservensuppe Landjäger 1 Stück Leberpain, Früchte Schwarztee / Zitr.	10.— 45.— 55.— 4.—	Bouillon Paprika-Gul. VV 200 Knöpfli Endiviensalat	5.— 126.— 33.— 14.—	

* = aus TNP C

Fr.

hergestellt werden — denn bei Wiederholungen reduziert sich die erforderliche Quantität merklich. Ein grosser Vorteil: Zur Herstellung der Crèmen kann sehr gut übriggebliebener Kakao vom Frühstück — und für eine Mokkacrème auch Resten von Milchkaffee verwendet werden. Zur weiteren Abwechslung eignet sich, vor allem bei Vanillecrèmen, die Anreicherung mit den verschiedenen Früchten, die kleingeschnitten, der Crème beigemischt werden. Als Leckerbissen und zudem sehr einfach zu servieren sind Schokoladebirnen, das heisst Birnenkompott mit Schokoladecrème, die von der Truppe besonders geschätzt werden.

Ein Hinweis: Um das Verteilproblem zu lösen, bedienen wir uns mit Vorteil spezieller Plastic- oder Joghurtbecher, die zu einem Preis von ca. 5 Rp. pro Stück erhältlich sind. Bei sorgfältiger Behandlung lassen sie sich gut mehrmals verwenden.

Grundsatz: Zur Erhöhung des Sättigungswertes, zum Beispiel nach einer leichten Mahlzeit, eignen sich Süßspeisen wie Crèmen sehr gut.

Wir dürfen somit feststellen, dass den Desserts im Truppenhaushalt zwei bedeutende Aufgaben zufallen, die nicht unterschätzt werden dürfen, weil sie von grosser, ernährungstechnischer Bedeutung sind. Auch deshalb ist es wichtig, dass der Truppe nach Notwendigkeit vermehrt Desserts abgegeben werden. Zu den erwähnten Hauptaufgaben (Schutzstofflieferant / Sättigungswert) ist zudem die ausgezeichnete moralische Wirkung in Rechnung zu stellen. «Aha — hüt gits Dessert» stellt die Mannschaft erfreut und befriedigt fest — und kann, falls notwendig, elegant über das vorangegangene einfache Menu hinweggetäuscht werden.

Mit meinem Küchenchef zusammen habe ich eine (unvollständige) Liste mit Dessertvorschlägen zusammengestellt, die mir jeweils bei der Wahl behilflich ist:

1. Gruppe *Früchte:*

Saisonfrüchte (hauptsächlich inländischer Herkunft)
Fruchtsalat
Früchtenkompotte
Apfelmus, frisch oder aus Dosen
Birchermüesli (Hauptbestandteil: geraffelte Äpfel)
Schokolade-Birnen
Apfelküchlein (von grosser Apfelsorte)

2. Gruppe *in der Truppenküche hergestellte Süßspeisen:*

Crèmen wie Vanillecrème (mit verschiedenen Früchten) — Schokolade- oder Mokkacrème (Restenverwertung der Frühstücksgetränke)
Haselnuss- oder Caramelcrème
Götterspeise (kleine Portion, evtl. in Joghurtbecher)
Berliner Pfannkuchen
Griesspudding (in Joghurtbecher)

3. Gruppe *Molkerei-Produkte:*

Joghurt (mit verschiedenen Aromen)
Glacen (gemäss Lieferantenverzeichnis)
Cassata (als Ausnahme und für spezielle Anlässe)

4. Gruppe *Speziell geeignet für den Felddienst:*

feste, nicht allzu druckempfindliche Früchte
Dörrobst
Militärschokolade
Schokoladewaffeln (zwei Militärbiscuits gefüllt)
Schokoladecrème (Dosen)
Choc-Ovo / Frühstückskonserven

Der Möglichkeiten sind viele. Im richtigen Zeitpunkt das Richtige und Passende auswählen erfordert jedoch immer Kenntnis der Arbeit der Truppe sowie genaue Beachtung der finanziellen Mittel sowie der Marktlage. Nur dadurch ist es möglich, der Truppe die begehrten Desserts abzugeben ohne dass andere Gerichte oder ganze Tagesmenüs zu kurz kommen.

Im vorliegenden Vpf Plan sind die Desserts gut vertreten, obwohl nur ein kleiner Teil der Möglichkeiten berücksichtigt wurde. Schon der Einrückungstag beginnt mit einem Dessert. Früchte zur Zwischenverpflegung sind für diesen Fall sozusagen eine Notwendigkeit (und werden von der Mannschaft auch nicht als Dessert empfunden). Zwei Tage später ist eine Vanillecrème mit Früchten vorgesehen. Falls Milch vom Frühstück übrigbleibt, kann der Dessertpreis nochmals gekürzt werden. Da die Abgabe dieser Crème in einem Joghurtbecher vorgesehen ist und jeder seine Portion erhält (1,5 dl) kann der Betrag gegenüber den Preisen der Militärspeisen um ca. $\frac{1}{3}$ gekürzt werden, auch bei Auslagen in der Höhe von ungefähr Fr. 5.— für die Verbesserung der Crème mit Früchten. Am 15. sind die Schokoladewaffeln gleichzeitig Teil der Zwischenverpflegung sowie als Dessert aufzufassen, am 16. hingegen sind wieder Äpfel vorgesehen — für diese Verhältnisse sicher praktisch und problemlos. Das Sonntagsdessert ist absichtlich nicht genau fixiert. Aus vorstehender Liste lässt sich für diesen Betrag je nach den Verhältnissen mit Leichtigkeit das Passende auswählen. — Der Früchtejoghurt am 19. ist — wie vom letzten WK her bekannt — überaus geschätzt und belastet die Küche arbeitsmässig gar nicht. Während der Schiessübung mit Biwak vom 20./21. sind zu beiden Zwischenverpflegungen Früchte und zum Nachtessen im Biwak ein Choc-Ovo vorgesehen — denn die Desserts dürfen im Truppenhaushalt keine Luxusartikel umfassen.

Ihrer Aufgabe können die Desserts nur gerecht werden, wenn sich die Wahl nach der jeweiligen Situation und Gegebenheit richtet und wenn sie das Budget nicht zu stark belasten.

Kamerad, was meinst Du dazu . . . ?

Zur Einsendung in der August-Ausgabe:

Ist die Zusammenstellung des Frühstücks in der Schweizer Armee noch zeitgemäss?

«Der Versuch von K. St., eine neue Art des Frühstücks in der Armee zu lancieren, ist sicher eine Diskussion wert. Bevor man die Idee in anderen Einheiten ausprobieren möchte, sollte der Initiant den Lesern doch über einige wesentliche Punkte Aufschluss erteilen. Nur mit deren Kenntnis lassen sich Vergleiche ziehen. Es interessieren folgende Fragen:

- Truppengattung
- Heeresklasse
- Zusammensetzung der Einheit nach Berufsgattungen
- aus welcher Landesgegend rekrutiert sich die Einheit
- Art des WK (Arbeitsprogramme für die Tage, an welchen das Orangensaft-Frühstück abgegeben wurde)
- was ist unter «verschiedenen Verhältnissen» zu verstehen.

Von allgemeinem Interesse wäre noch, nach welchen Gesichtspunkten der abgegebene Orangensaft mit anderen Produkten verglichen wurde und durch wen (der Einsender ist nicht von der Konkurrenz!).

Wenn K. St. den Lesern die obigen Fragen noch beantwortet, werden sicher Kameraden zur erprobten Neuerung Stellung nehmen oder selbst einen Versuch wagen.»

A. F.